

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

MANIFESTO MANIFEST

Willkommen in der Osteria del Prete,

im tiefen Süden Italiens ist es Brauch, dass die Bauern den Priestern – den preti – ihre besten Weine, ihr kostbarstes Olivenöl, die saftigsten Würste und den besten Käse anbieten. In der Osteria del Prete im Herzen von St. Pauli erwartet Sie die beste Küche, die der Mezzogiorno und insbesondere die Region Kalabrien zu bieten hat. Wir kochen mit Originalzutaten (DOP – denominazione di origine protetta bezeichnet die geschützte Ursprungsbezeichnung) aus Kalabrien, Sizilien, Apulien und der Basilicata, nach original süditalienischen Rezepten.

Zudem erheben wir den besonderen Anspruch, dass unsere Ausgangsprodukte unbehandelt sind, unser Fisch aus dem Wildfang stammt und unser Wildbrät aus den Wäldern um Hamburg. Auch unser restliches Fleisch beziehen wir von Quellen unseres Vertrauens. Dadurch, dass für den Bezug originaler Zutaten – unsere Tomaten kommen aus Pachino, die Zwiebeln aus Tropea, unsere Pasta beziehen wir aus Gragnano bei Neapel bzw. aus dem sizilianischen Siracusa, und unser Olivenöl stammt aus Sinopoli in Kalabrien – immer eine intensive Recherche notwendig ist, können wir heute stolz feststellen, dass wir fast alle unsere Lieferanten von Gemüse, Fleisch und Fisch persönlich kennen.

Wir stellen durch diesen Aufwand sicher, dass sich eben jene Geschmacksexplosionen im Gaumen einstellen, die man nur erreichen kann, wenn man mit ausgewählten, nicht industriell prozessierten Zutaten kocht. Und das ist am Ende des Tages das Geheimnis der süditalienischen Küche: Sie lässt die Ingredienzien für sich sprechen.

Und natürlich gibt es zu unseren mehrgängigen Vorspeisenfolgen – unsere Assaggi di Antipasti –, Pasta- und Hauptgerichten auch eine kleine, aber klug sortierte Weinkarte mit ausschließlich Weinen aus dem tiefen Süden Italiens von günstig bis hochexklusiv.

Bei Sonderwünschen oder Allergieproblemen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Francesco Sbano und Gianfranco Losito
Osteria del Prete

Die Küche der Osteria del Prete ist geöffnet:

Dienstag - Samstag 17-23.30 Uhr
Sonntag 16-22.30 Uhr
Montag Ruhetag

Lesen Sie die Geschichte und die Warenkunde zu unseren Gerichten auf
Instagram: osteriadelprete
Facebook: Osteria del Prete

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

ANTIPASTI VORSPEISEN

Polpette di melanzana

Warme, in Olivenöl aus Sinopoli frittierte Klopse von violetten kalabresischen Auberginen mit Schafskäse und gehacktem italienischem Basilikum

6,5

Insalata di pomodori Siciliani di Pachino con ricotta, capperi, cipolla di Tropea e basilico

Tomatensalat, zubereitet mit den besonders aromatischen Merinda-Tomaten aus Pachino in Sizilien, mit kalabresischem Schafsmilch-Ricotta, Kapern, Basilikum und süßen roten Zwiebeln aus Tropea in Kalabrien

7,5

Tortino di pesce alla zucchini e mentuccia, pistacchio

Frisch gebackene warme Fischtörtchen mit Zucchini und Bergminze, verfeinert mit gemörserten Pistazienkernen aus Bronte vom Fuß des Ätnas

8,5

Burratina affumicata su cipolla di Tropea stufata

Geräucherter Burratina-Käse (eine besonders feine Variante der Burrata) mit zart gedünsteten süßen roten Zwiebeln aus Tropea und frischer Bergminze

10,5

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

ASSAGGI DI ANTIPASTI UNSERE MEHRGÄNGIGEN VORSPEISEN

Die assaggi di antipasti umfassen je nach saisonalem Angebot zwischen sechs und neun Gängen, die in loser Folge auf separaten Tellern serviert werden. Da alle Gänge unmittelbar vor dem Servieren zubereitet werden, bedarf es einer Mindestbestellmenge von zwei Personen.

Assaggi di antipasti vegetariano

Vegetarische Exkursion in die reichhaltige Tradition der süditalienischen Vorspeisenküche: sautierte Pilze, geräucherter Schafsricotta, lauwarmer Burrata mit Zwiebeln aus Tropea, saisonales gegrilltes Gemüse, kalabrischer Pecorino – die Reihenfolge ändert sich täglich

pro Person 12,5

Assaggi di antipasti monti

Mehrgängige Vorspeisen aus den Gebirgen: feine Auswahl von besonderen Schinken, Wurst, Käse, saisonalem Gemüse aus Süditalien – die Folge der Assaggi aus den Gebirgen ändert sich täglich

pro Person 15,5

Assaggi di antipasto mare e monti

Mehrgängige Vorspeisen aus dem Meer und den Gebirgen: frischer, roher und geräucherter Fisch, feine Auswahl an Schinken, Wurst und Käse, dazu Gemüse – unser Klassiker

pro Person 18,5

Assaggi di antipasti mare

Mehrgängige Vorspeisen aus dem Meer: frischer roher und geräucherter Fisch, Meeresfrüchte, dazu saisonales Gemüse – die Folge der Assaggi aus dem Meer ändert sich täglich nach Angebot

pro Person 21,5

Zu allen Assaggi di antipasto servieren wir nach dem Rezept von Altamura frisch gebackenes Brot, das einzige Brot der Welt übrigens, das von der Unesco als Kulturerbe geschützt wird, sowie Olivenöl aus Sinopoli in Kalabrien.

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

PIZZE NAPOLETANE

Wir backen unsere Pizzen auf die neapolitanische Art mit einem dünnen, im Rand leicht knusprigen, luftigen Teig, für den wir nur Biomehl und Biohefe verwenden und den wir 48 Stunden gehen lassen. Alle Beläge werden in Süditalien traditionell-nachhaltig angebaut: Wir benutzen echte Mozzarella (Fior di latte) und Büffelmozzarella, frischen Pecorino-Käse aus Kalabrien und tagesfrischen Stracchino-Käse. Für die Tomatensauce benutzen wir Tomaten der Sorte San Marzano (DOP) Gustarosso. Die frischen Datteltomaten stammen aus Sizilien, unser Olivenöl kommt aus Kalabrien. Der Culatello-Schinken sowie der Speck stammen vom Suino Nero di Calabria. Unser Rucola kommt aus Eboli, die sonnengetrockneten Oliven und die Paprika kommen aus Kalabrien, der Thunfisch ist leinengefangen und handfilettiert – daher das Gütesiegel „Premium Tonno“.

Pizza Napoli

Das Original mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch
8,5

Pizza Caprese

Die raffinierte Variante der Margherita: Auf Capri isst man die Pizza Margherita mit Büffelmozzarella, süßen Datteltomaten und frischem Basilikum
9,5

Pizza con verdure

Mit süßen Datteltomaten, Mozzarella, Spitzpaprika aus Kalabrien, Broccoli und Oliven
10,5

Pizza con zucchini, pistacchio e mazzancolle selvatiche

Mit Tomaten, Mozzarella, Stracchino, Zucchini, Pistazien und wilden Riesengarnelen
13,5

Pizza al tonno fresco

Mit süßen Datteltomaten, Mozzarella, Stracchino-Käse und Premium-Thunfischfilets
14,5

Pizza con culatello, rucola e scaglie di pecorino

Mit Culatello-Schinken, Mozzarella, Rucola und Splittern vom Pecorino-Käse
14,5

Pizza con lardo di suino nero di Calabria e pecorino primosale

Mit süßen Datteltomaten, Pecorino-Käse und Speck vom suino nero Calabrese
14,5

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

MENU DES MONATS

1.

Caponata Siciliana

Die Caponata stammt ursprünglich aus Catania am Ionischen Meer und ist ein raffiniertes Gemüsegericht mit leicht süß-saurem Geschmack. Auberginen aus Kalabrien, süße Zwiebeln aus Tropea, Mandeln, Knoblauch, Sellerie, Fenchel und Paprika werden mit Zucker karamelisiert und kalt serviert.

2.

Medaglioni di filetto di manzo ammarsalati

Medaillons vom Rinderfilet in einer fein abgeschmeckten Sauce aus Marsalajus, dazu gebackene Kartoffeln und grüner Salat.

3.

Assaggi di dolci assortiti

Kleine Auswahl unserer besten Süßspeisen des Tages – für gewöhnlich: Pastiera Napoletana, Tiramisu und Paradiso-Orangen aus Ragusa in Sizilien

32

Mit exklusiver Degustation von Spitzenweinen

Sie können das Menü des Monats auch mit einer exklusiven Weinbegleitung sowie einem Aperitif (0,1 l) vorweg bestellen: Zu den Antipasti und zum Hauptgang servieren wir Ihnen jeweils ein Glas Wein (0,1 l) bzw. zu den Dolci einen hochwertigen Dessertwein (5 cl). Lassen Sie sich von Ihrem Kellner die Auswahl und die Qualität der Weine erläutern!

56

APERITIVO TÄGLICH VON 17-19 UHR

Vor dem Kino, vor dem Konzert, vor dem Sonnenuntergang ...

Ein Glas Wein (0,1 l) + eine kleine Vorspeisenauswahl

9,5

UNBEHANDELTE
ZUTATEN · WIR VERWENDEN
D.O.P.

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

PRIMI PIATTI ZWISCHENGÄNGE

Tagliatelle 'A Muricá al pomodoro datterino e basilico

Handgemachte, glutenarme, in der Ionischen Meeresbrise getrocknete 'A Muricá-Pasta aus Siracusa in Sizilien mit einer fein abgeschmeckten Sauce aus besonders süßen, sizilianischen Datteltomaten und italienischem Basilikum

10,5

Spaghetti di Gragnano al pesto di mandorle Siciliane e acciughe

Spaghetti aus Gragnano bei Neapel (DOP) mit einem frisch zubereiteten Pesto aus gemörserten Mandeln aus Bagnara, Anchovis aus Pizzo und süßen Zwiebeln aus Tropea

11,5

Ravioli ripieni di ricotta affumicata con ragù di salsiccia di cinghiale

In unserer Küche hausgemachte Ravioli, gefüllt mit frischem Spinat und auf Feigenholz geräuchertem Schafskäse-Ricotta aus Kalabrien, dazu ein Wildbret-Ragout von lokaler Wildschwein-Salsiccia, deren Geschmack besonders mild und rund ist

14,5

Busiata 'A Muricá al ragù di tonno premium

Handgemachte, glutenarme, in der Ionischen Meeresbrise getrocknete 'A Muricá-Pasta aus Siracusa in Sizilien mit einem leichten Ragout aus Premium-Thunfischfilets (Premium bezeichnet hier die höchste Qualitätsstufe des Tonnos und den Umstand, dass der Fisch von Hand filettiert wird)

17,5

Risotto allo zafferano, funghi misti, lardo di suino nero di Calabria e porcini secchi

Safranrisotto mit frischen, süditalienischen Pilzen, getrockneten Steinpilzen und hauchdünn geschnittenem, hocharomatischem Speck vom schwarzen kalabrischen Schwein. Anders als im Norden Italiens wird der Risotto nicht flüssig serviert, sondern al dente in der Form einer Torte

16,5

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

PESCE FISCH

Involtini di pesce spada su insalata verde

Überbackene, dünn geschnittene Filetscheiben vom Schwertfisch, gefüllt mit *pane profumato* – mit Petersilie, Knoblauch und Kapern geriebenes Brot, dazu grüner Salat

13,5

Baccalá alla Ghiotta

Seit Jahrhunderten importiert man in Kalabrien den gesalzenen, getrockneten Kabeljau aus Norwegen, so dass man beim Stockfisch mittlerweile von einer typisch süditalienischen Zutat sprechen darf. Wir servieren den Baccalá mit einer deftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten aus Pachino, süßen Zwiebeln aus Tropea sowie Oliven und Oregano aus Kalabrien

15,5

Mazzancolle salvatiche all' aglio

Gegrillte Rosé-Wildgarnelen, serviert in einem Fond aus Olivenöl aus Sinopoli, Knoblauch, süßen Datteltomaten, Spitzpaprika aus Sizilien und frischen Kräutern.

15,5

Calamaro intero (400g) alla griglia con insalata verde

Im Ganzen gegrillter Tintenfisch, mit grünem Salat

23,5

Piatto di pesce misto con contorno di insalata rossa

Teller zusammengestellt mit den besten Stücken aus unserem Tagesangebot an Wildfang-Fischen (für gewöhnlich: Thunfisch, Schwertfisch, Seeteufel, Steinbutt, Rotseebarbe, St.Petersfisch, Tintenfisch, Rosé-Wildgarnelen), serviert mit einem Mix roter Blattsalate

27,5

Pesce del giorno

Entdecken wir auf dem Hamburger Fischmarkt einen besonderen Leckerbissen als Fang des Tages, greifen wir zu. Fragen Sie den Kellner nach unserem Tagesangebot an Frischfisch, wie wir ihn heute zubereiten und was er kostet.

Preis auf Anfrage

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

CARNE FLEISCH

Ragù di salsiccia di cinghiale e crostoni di pane

Wildbret-Ragout von Wildschwein-Salsiccia, besonders mild und rund im Geschmack, dazu geröstetes Altamura-Brot

13,5

Costatina di suino nero di Calabria con patate arrostiti

Gebratenes Kotelett vom schwarzen kalabrischen Schwein, dazu Röstkartoffeln

14,5

Lonza di vitello al gelè di peperoncino e miele di castagno con peperoni grigliati, patate ed insalata rossa

In der Pfanne gebratenes Entrecôte vom Milchkalb, dazu Gelée von frischen Chilischoten und kalabischem, im Geschmack eher herben Kastanienhonig an gegrilltem sizilianischen Spitzpaprikagemüse und Kartoffeln, dazu roter Blattsalat

21,5

Carré di agnello con patate arrostiti e carciofi

Lammkarree aus dem Ofen mit frischem Rosmarin, Röstkartoffeln und Artischocken aus Sizilien oder Eboli

23,5

Entrecôte su verdure alla griglia ed insalata di rucola con scaglie di pecorino Calabrese

Acht Wochen dry-aged Entrecôte (240 gr.), dazu Gemüse und Rucolasalat mit Splittern von kalabischem Pecorino-Käse

29,5

OSTERIA DEL PRETE

TRADITIONELLE KÜCHE AUS DEM TIEFEN SÜDEN ITALIENS

DOLCI SÜSSE DESSERTS

Assagi di dolci del mezzogiorno

Auch wir lieben dolci! Und das jeden Abend anders... Fast immer dabei: die Pastiera Napoletana, dazu aufgeschnittenen Paradiso-Orangen aus Ragusa in Sizilien und Tiramisu, einer der wenigen Klassiker der italienischen Küche, der auch auf der Karte der Osteria zu finden ist – bei uns allerdings in einer versüdelichten Variante. Fragen Sie Ihren Kellner nach dem Tagesangebot!

6,5 - 10,5

PER I PICCOLI BIRBANTI KINDERTELLER

Pizza bambini

Eine kleine Pizza Caprese für die lieben kleinen Stinkerchen

5,5

Lasagne bambini

Eine kleine Portion Lasagne für die lieben kleinen Monsterchen

5,5

Dolci bambini

Eine kleine Portion Eis, ein kleines Stück Kuchen oder um des lieben Friedens willen auch beides...

3,5